

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

**Le abitudini alimentari degli studenti della Scuola di Economia e Management dell'Università di Torino**

**This is the author's manuscript**

*Original Citation:*

*Availability:*

This version is available <http://hdl.handle.net/2318/1724215> since 2020-01-21T11:36:03Z

*Publisher:*

Celid

*Terms of use:*

Open Access

Anyone can freely access the full text of works made available as "Open Access". Works made available under a Creative Commons license can be used according to the terms and conditions of said license. Use of all other works requires consent of the right holder (author or publisher) if not exempted from copyright protection by the applicable law.


(Article begins on next page)

# 5. LE ABITUDINI ALIMENTARI DEGLI STUDENTI DELLA SCUOLA DI ECONOMIA E MANAGEMENT DELL'UNIVERSITÀ DI TORINO<sup>1</sup>

Maria Cristina Martinengo\*,  
Monica Gilli\*\*

\* Dipartimento di Scienze economico-sociali e matematico-statistiche – Università degli Studi di Torino, [mariacristina.martinengo@unito.it](mailto:mariacristina.martinengo@unito.it)

\*\* Dipartimento di Culture, Politica e Società – Università degli Studi di Torino, [monica.gilli@unito.it](mailto:monica.gilli@unito.it)

- PAROLA CHIAVE
- PAROLA CHIAVE 
- PAROLA CHIAVE

## 5.1 Premessa

Questo lavoro è frutto di una delle iniziative condotte nell'ambito del progetto Unito Green Office (UnitoGo) e presenta i risultati di una ricerca pilota sulle abitudini alimentari degli studenti della Scuola di Economia e Management (SME) dell'Università di Torino.<sup>2</sup>

Il progetto si inquadra nel tema della sostenibilità ambientale e ha previsto attività di ricerca ed interventi miranti a conoscere le pratiche degli studenti e del personale docente ed amministrativo in vari campi e ad indirizzarle verso la sostenibilità. Tra i diversi campi investiti dal progetto vi è anche quello del cibo e del suo miglioramento in termini di qualità e di sostenibilità. Per questo è stata avviata un'attività di ricerca volta ad esplorare le pratiche alimentari degli studenti dentro e fuori dall'Università allo scopo di migliorare l'offerta alimentare interna all'Ateneo e a sviluppare iniziative di educazione alimentare.

## 5.2 Il campo sociale del cibo

Il tema del cibo è rilevante all'interno delle società contemporanee per molte ragioni (Martinengo, 2016) tra le quali si collocano le ricadute sociali e ambientali dell'alimentazione. I disordini alimentari, ed in particolare l'obesità, che rappresenta un problema crescente in tutti i Paesi, sviluppati e non, e che colpisce sempre di più anche l'infanzia, sono frutto di scelte alimentari sba-

gliate e di un progressivo processo di destrutturazione e individualizzazione dei pasti (Denney-Wilson, Baur, 2009; Poulain, 2009; Niola, 2016; Sironi, Morini, 2015). Le ricadute sociali dei disordini alimentari riguardano le aspettative di vita e le patologie che mettono sotto stress i bilanci dei sistemi di assistenza sanitaria e l'educazione alimentare rappresenta lo strumento privilegiato per fronteggiare il problema.

L'alimentazione ha inoltre stretti legami con la sostenibilità ambientale sia perché la riduzione di alcuni alimenti di origine animale ha ricadute positive sull'ambiente, sia perché può valorizzare l'agricoltura sostenibile, sia ancora perché tocca la questione dello spreco. Questi temi sono stati discussi in Expo 2015 e trovano una sintesi nel "Protocollo di Milano" che pone tre obiettivi da raggiungere per affrontare il problema della sostenibilità alimentare: promuovere stili di vita sani e corretti, favorire la crescita dell'agricoltura sostenibile e ridurre del 50% lo spreco di cibo lungo l'intera filiera entro il 2020.

Le tendenze di consumo che emergono nel settore alimentare sono in parte congruenti con l'obiettivo della sostenibilità e del miglioramento della qualità del cibo ma presentano numerosi aspetti contraddittori. L'Occidente vede crescere il salutismo legato non soltanto alla riduzione della morbidità ma anche all'estetica del corpo (Low, Malacrida, 2008; Riva, 2015; Shiva et al., 2018) ma questo orientamento convive con l'ampio consumo di trash food; allo stesso modo la crescente attenzione verso il carattere slow dell'alimentazione si accompagna alla forte presenza del carattere fast che si esprime non solo nei fast food ma anche in tutti i format che offrono cibo da consumare rapidamente e con modalità estemporanee e destrutturate. Infine l'attenzione verso i territori, i loro cibi e le loro tradizioni culinarie convive con la progressiva crescente presenza di alimenti, tecniche e preparazioni provenienti da altri territori e da altre culture e capaci di modificare gli stili alimentari nazionali e locali.

Queste tendenze si contrappongono, convivono o si incrociano dando luogo, in molti casi, a vere e proprie "tribù alimentari" che radicalizzano le proprie scelte e le rendono caratteri identitari da opporre a quelli di altre "tribù" (Niola, 2016; Scarpellini, 2012).

Il campo dell'alimentazione si presenta dunque come uno spazio sociale in trasformazione che riflette i cambiamenti della società e della cultura ma che, al con-

<sup>1</sup> Sebbene il lavoro sia stato concepito congiuntamente i paragrafi 2 e 3 sono di Maria Cristina Martinengo, i paragrafi 4 e 5 sono di Monica Gilli. Il paragrafo 1 (Premessa) è stato scritto assieme.

<sup>2</sup> Il gruppo di ricerca era composto da chi scrive, da Angela Fedi, Angela Mosso, Cristiana Peano, Nadia Tecco, Michela Zanardi. Le interviste sono state raccolte da Marta Cafasso

tempo, costituisce un fattore strutturante della società e che, come tale, può essere indagato e interpretato (Poulain, 2008).

La popolazione giovanile risente in modo particolare dei cambiamenti in atto ed è al contempo il gruppo generazionale più idoneo per sperimentare politiche educative per un'alimentazione sana, corretta e sostenibile. Tra i diversi progetti di educazione alimentare si colloca anche quello della Regione Piemonte "Nel nostro piatto", realizzato nel 2014, che ha previsto un'attività di ricerca sulle abitudini alimentari dei pre-adolescenti e degli adolescenti piemontesi. I risultati di questa indagine permettono di comparare le scelte alimentari dei giovanissimi con quelle degli studenti universitari e di analizzare i cambiamenti degli stili alimentari al crescere dell'età (Martinengo, 2012; 2013).

## 5.3 L'indagine

L'indagine è stata condotta mediante un questionario strutturato composto da 35 domande a risposta chiusa compilato in autosomministrazione guidata da una popolazione di 183 studenti e studentesse di età compresa, nella maggior parte dei casi (98%), fra i 20 e i 29 anni. Dei partecipanti all'indagine il 59% sono studentesse (N = 108) e il 41% studenti (N = 75).

### 5.3.1 Le pratiche alimentari degli studenti

I temi centrali del questionario sono quello delle pratiche alimentari degli studenti dentro e fuori dall'università, quello del significato del cibo e della percezione della sua qualità, quello della spesa per l'alimentazione e infine quello delle iniziative che l'Ateneo dovrebbe realizzare per facilitare gli studenti nell'adozione di una sana e corretta alimentazione.

Il punto di inizio di questo lavoro è quello delle pratiche alimentari quotidiane che riguardano la composizione dei pasti ed i luoghi dove li si consuma. Il primo aspetto che ha indagato il questionario ha riguardato la dieta degli studenti e la sua adeguatezza agli standard di una alimentazione sana e corretta. È stato calcolato l'indice di peso corporeo di ciascun studente e, sulla base di questo calcolo, le femmine risultano visibilmente sottopeso nel 2% dei casi, leggermente sottopeso nel 3% e sovrappeso nel 2%. I maschi risultano leggermente sottopeso nel 0.5% dei casi e sovrappeso nel 4%.

La composizione della dieta degli studenti è stata messa a confronto con la piramide alimentare italiana, in modo da verificare la correttezza dell'alimentazione (Grafico 1).

#### Piramide Alimentare Italiana Giornaliera

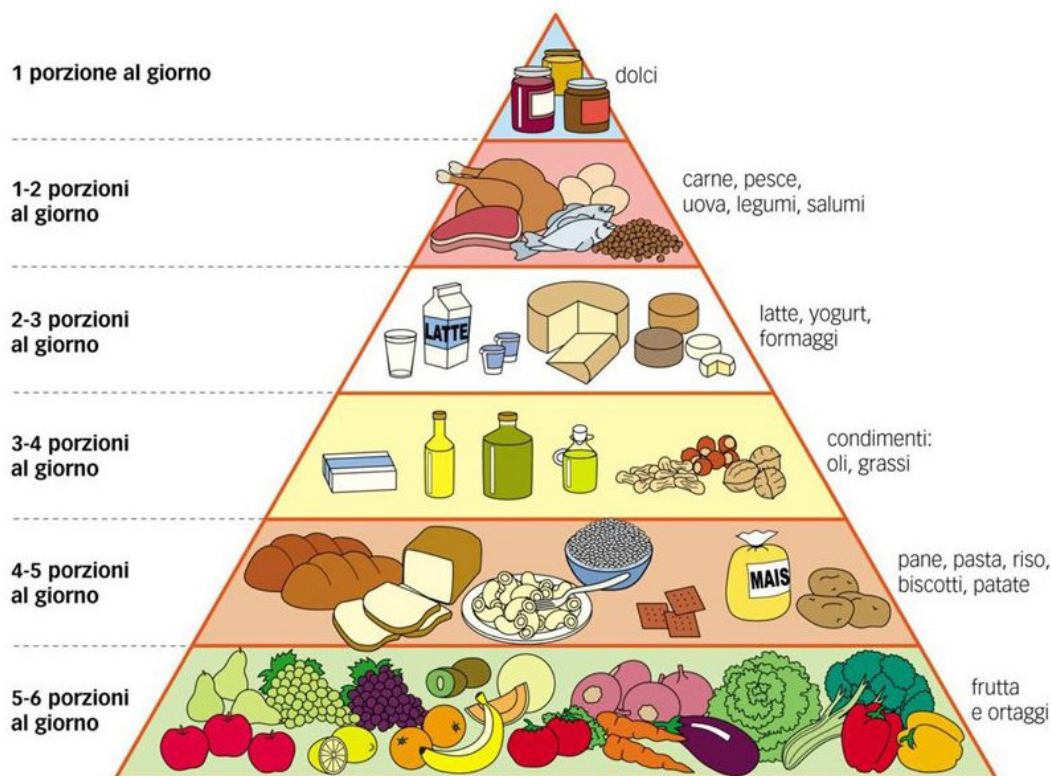


Grafico 1 – Piramide alimentare italiana

Passando alla dimensione settimanale, una dieta corretta si articola come segue:

FRUTTA	3 frutti al giorno grandi come il pugno di ciascuno
VERDURA	2 porzioni di verdura al giorno, più frequentemente cruda
CEREALI	ogni giorno ed a ogni pasto, pasta o riso o mais, ecc. meglio se integrali
PESCE	3 volte a settimana
CARNE ROSSA O BIANCA	3 volte a settimana
1-2 UOVA	1 volta a settimana al posto della carne
AFFETTATI	prosciutto crudo o cotto e bresaola 2 volte a settimana con moderazione
INSACCATI	Salame, mortadella, salsiccia, wurstel e similari 1 volta a settimana con moderazione
LEGUMI	2-3 volte a settimana
LATTE O YOGURT	1-2 volte al giorno
FORMAGGI COME SECONDO	Stagionati 2 volte a settimana 50/60g, oppure freschi 100g al posto di carne o uova

Occorre sottolineare che la maggioranza degli studenti in sede vive in famiglia e che, all'interno della stessa, la donna, e in particolare la madre, conserva il suo ruolo di responsabile della cucina e della preparazione dei pasti. Soprattutto nel caso degli studenti maschi, il coinvolgimento in prima persona nelle attività di preparazione del cibo per sé e per i propri familiari, riguarda circa un quarto degli intervistati (Tabella 1).

	Maschi	Femmine
<i>Io</i>	29.0	26.7
<i>Madre</i>	48.6	58.7
<i>Io e altri membri della famiglia</i>	8.4	6.7

Tabella 1 – Chi prepara abitualmente il cibo?  
Fonte: nostra ricerca

Anche per quanto riguarda gli acquisti di prodotti alimentari, il lavoro domestico pesa soprattutto sulle madri e le femmine risultano più autonome rispetto ai loro coetanei (Tabelle 2-3).

	Maschi	Femmine
<i>Io</i>	13.0	27.7
<i>Madre</i>	30.4	18.3
<i>Ognuno per sé</i>	43.5	45.5

Tabella 2 – Chi decide la lista della spesa?  
Fonte: nostra ricerca

	Maschi	Femmine
<i>Io</i>	13.0	27.7
<i>Madre</i>	39.1	31.8
<i>Ognuno per sé</i>	0.0	9.1
<i>Tutti</i>	34.8	27.3

Tabella 3 – Chi fa la spesa?  
Fonte: nostra ricerca

Considerando questi dati, si può affermare che le scelte alimentari sono in larga parte eterodirette, almeno per quanto riguarda il cibo consumato in casa e segnatamente per i maschi, che esprimono i loro desideri o sono coinvolti nelle attività di acquisto ma sono in scarsa misura responsabili in prima persona del proprio cibo.

Le Tabelle 4 e 5 riassumono i consumi settimanali di cibo degli studenti in sede e fuori sede.

	Frutta	Insalata	Ortaggi	Legumi	Pasta	Riso e cereali	Snack	Grissini
<i>Mai</i>	2%	11%	0	9%	0	3%	8%	7%
<i>Quasi mai</i>	5%	10%	3%	23%	4%	22%	15%	21%
<i>1 volta</i>	3%	6%	3%	35%	5%	31%	15%	10%
<i>2-3 volte</i>	14%	32%	19%	24%	23%	27%	23%	23%
<i>3-4 volte</i>	21%	27%	27%	7%	22%	13%	22%	18%
<i>tutti i giorni</i>	27%	15%	30%	1%	36%	2%	12%	17%
<i>tutti i giorni e più</i>	30%	2%	15%	0	8%	2%	3%	4%

	Formaggio	Latte, yogurt	Carne rossa	Carne bianca	Salumi	Uova	Pesce	Pane
<i>Mai</i>	6%	10%	3%	1%	7%	2%	5%	3%
<i>Quasi mai</i>	4%	18%	9%	3%	10%	11%	16%	17%
<i>1 volta</i>	17%	7%	21%	17%	20%	27%	38%	9%
<i>2-3 volte</i>	32%	17%	32%	35%	33%	32%	31%	17%
<i>3-4 volte</i>	29%	12%	27%	34%	17%	19%	7%	15%
<i>tutti i giorni</i>	8%	30%	10%	6%	5%	4%	1%	35%
<i>tutti i giorni e più</i>	3%	6%	1%	1%	1%	0	Meno di 1%	15%

	Dolci	Bevande zuccherate	Alcoolici
<i>Mai</i>	7%	15%	23%
<i>Quasi mai</i>	15%	31%	15%
<i>1 volta</i>	14%	15%	28%
<i>2-3 volte</i>	27%	18%	21%
<i>3-4 volte</i>	21%	14%	10%
<i>tutti i giorni</i>	15%	5%	2%
<i>tutti i giorni e più</i>	2%	2%	1%



Tabella 4 – Abitudini alimentari degli studenti in sede  
Fonte: nostra ricerca

Appare evidente dai dati della tabella che, rispetto alla piramide, vi è un generale sottodimensionamento della frutta e della verdura ed un sovradimensionamento della componente proteica apportata dalle carni bianche

e rossa, dai formaggi e dagli insaccati. La Tabella 5 mostra invece le consuetudini alimentari degli studenti “fuori sede” e i consumi per ogni prodotto.

	Frutta	Insalata	Ortaggi	Legumi	Pasta	Riso e cereali	Snack	Grissini
<i>Mai</i>	4%	19%	0	8%	0	2%	6%	17%
<i>Quasi mai</i>	8%	4%	2%	28%	6%	13%	23%	32%
<i>1 volta</i>	2%	15%	11%	30%	19%	38%	8%	15%
<i>2-3 volte</i>	15%	36%	25%	19%	25%	23%	29%	15%
<i>3-4 volte</i>	19%	32%	30%	6%	21%	19%	15%	8%
<i>tutti i giorni</i>	34%	4%	25%	6%	23%	0	11%	8%
<i>tutti i giorni e più</i>	17%	2%	4%	0	2%	2%	4%	2%

	Formaggio	Latte, yogurt	Carne rossa	Carne bianca	Salumi	Uova	Pesce	Pane
<i>Mai</i>	8%	6%	6%	2%	13%	2%	11%	6%
<i>Quasi mai</i>	2%	8%	15%	11%	15%	11%	21%	6%
<i>1 volta</i>	8	8%	21%	21%	25%	30%	30%	13%
<i>2-3 volte</i>	40%	23%	19%	42%	28%	32%	23%	25%
<i>3-4 volte</i>	23%	13%	32%	13%	11%	19%	11%	23%
<i>tutti i giorni</i>	11%	23%	4%	6%	4%	4%	4%	13%
<i>tutti i giorni e più</i>	2%	2%	0	2%	0	0	0	11%

	Dolci	Bevande zuccherate	Alcolici
<i>Mai</i>	4%	13%	8%
<i>Quasi mai</i>	25%	23%	15%
<i>1 volta</i>	13%	19%	21%
<i>2-3 volte</i>	28%	28%	21%
<i>3-4 volte</i>	15%	11%	13%
<i>tutti i giorni</i>	11%	2%	13%
<i>tutti i giorni e più</i>	2%	0	4%



Tabella 5 – Abitudini **alimnetari** degli studenti fuori sede  
Fonte: nostra ricerca

La base della piramide rappresentata da frutta e ortaggi è penalizzata dall'alimentazione degli studenti fuori sede che la consumano frequentemente (almeno una volta al giorno) in misura decisamente minore di quelli in sede. Più in generale, l'alimentazione degli studenti fuori sede è meno proteica e prevede un consumo più scarso di carne rossa, di formaggio e di salumi.

Per quanto concerne bevande zuccherate e alcolici troviamo dei consumi settimanali maggiori tra gli studenti fuori sede, consumi che probabilmente risentono sia dell'allentamento dei controlli familiari sia dei maggiori momenti di festa e di convivialità che permette una casa propria e la possibilità di gestire autonomamente la vita sociale, ed è un dato che non stupisce dal momento che il fatto di vivere da soli crea situazioni di maggiore convivialità e solidarietà con altri studenti nella stessa situazione, maggiore tempo libero inteso come tempo non sottoposto ai controlli della famiglia e possibilità di prendere decisioni autonome.

Il genere influenza le scelte alimentari. L'indagine sui preadolescenti e gli adolescenti piemontesi aveva messo in evidenza due stili alimentari: quello femminile orientato alla forma e alla leggerezza e quello maschile in cui il contenuto di proteine e carboidrati aveva un peso decisamente maggiore. Gli studenti universitari della SME paiono attenuare le diversità tra questi stili anche se continuano a permanere delle differenze sia per quanto concerne gli alimenti che stanno alla base della piramide sia per quanto concerne l'apporto di carboidrati e di proteine animali. Considerando il consumo giornaliero dei diversi alimenti, emerge che maschi e femmine consumano frutta in eguale misura (100% delle femmine contro 99.9% dei maschi), che i maschi

consumano più insalata delle femmine (17.4% contro 9.1%) e ma che queste consumano ortaggi molto di più dei loro coetanei (59.1% contro 39.1%).

Il consumo giornaliero di pasta è appannaggio maschile (69.6% contro 18.2% delle femmine) e quello della carne, rossa e bianca, riguarda i maschi per il 22.2% e le femmine per il 4.5%.

Il genere fa rimarcare inoltre delle differenze nella definizione del proprio stile alimentare. Maschi e femmine scelgono al primo posto lo stile tradizionale del proprio paese (37.3% di maschi e 36.4% delle femmine) ma, mentre le femmine collocano al secondo posto lo stile alimentare orientato a prodotti di qualità (27.1%), i maschi collocano quello salutista (28.0%). Inoltre sono soltanto le femmine che definiscono il proprio stile alimentare come vegetariano, vegano e orientato al biologico (6.5%).

Nonostante la larga adesione allo stile alimentare tradizionale, gli studenti mostrano un forte atteggiamento sperimentale nell'apertura al cibo etnico nella propria dieta. Quasi il 40% degli intervistati consuma cibo etnico in casa o fuori da una a cinque volte alla settimana: il 31% lo consuma una o due volte e mentre il 8% lo consuma da due a cinque volte.

Queste pratiche si inscrivono nel sincretismo culturale che ha investito negli ultimi due decenni il settore alimentare e che riguarda tutte le fasce di età. La crescente propensione da parte degli italiani a mangiare cibo proveniente da paesi diversi e sempre più reperibile anche nei diversi format della GDO riguarda più del 10% della popolazione nazionale [Rapporto Coop, 2016] e non stupisce che sia più elevata presso i giovani dotati di elevato capitale culturale e più disposti



all'innovazione.

Un'altra tendenza che investe i consumi alimentari dell'intera popolazione italiana è quella del ricorso ai cibi pronti (surgelati e non), che abbreviano i tempi dedicati alla cucina per la preparazione dei pasti. Tale tendenza è confermata dalle scelte degli intervistati che ricorrono ai piatti pronti surgelati di produzione industriale una o due volte alla settimana nel 44% dei casi e ai piatti di gastronomia o friggitoria nel 29%. Tuttavia, se si passa ad un utilizzo più frequente di queste tipologie di cibi, le percentuali si abbassano drasticamente, segnalando la forte persistenza dell'abitudine di cucinare.

L'indagine ha esplorato anche le pratiche alimentari relative alla ristorazione ed in particolare ha voluto verificare il peso delle diverse formule di fast food tra gli studenti.

Gli intervistati mangiano in locali fuori casa una o due volte alla settimana nel 71,0% dei casi, da tre a cinque volte alla settimana nel 19% e sei volte o più nel 2%. I luoghi preferiti per consumare i pasti fuori casa sono i ristoranti, ma soprattutto i bar, le pizzerie e i pub, mentre le formule del fast food fanno registrare una frequenza perlopiù occasionale.

### 5.3.1 La percezione della qualità

I comportamenti, e dunque anche le pratiche alimentari, dipendono dalle credenze, dai valori e dalle opinioni degli individui. Le scelte dei cibi da parte degli studenti sono interpretabili in funzione della percezione della qualità degli alimenti: si decide cosa mangiare in base a ciò che si percepisce come "buono" per sé e per il proprio stile di vita e quindi, in definitiva, in base alla qualità degli alimenti stessi.

Ma in che cosa consiste la qualità per la popolazione intervistata? Per indagare questo tema è stato utilizzato il Food Choice Questionnaire (Steptoe et al., 1995) con alcuni adattamenti che consistono nell'aggiunta di due items relativi alla sostenibilità ed alla territorialità del cibo.

L'elaborazione delle risposte mostra al primo posto il sapore come caratteristica predominante della qualità, al secondo la naturalità e la mancanza di additivi chimici, al terzo la storia e la tradizione del cibo, al quarto la familiarità ed al quinto il buon rapporto qualità-prezzo. Parafrasando un celebre titolo di un libro di Petrini, gli attributi più importanti della qualità sono il "buono", il "pulito" e il "tradizionale-territoriale" (Petrini, 2005). Gli studenti universitari mostrano una evoluzione nella percezione della qualità rispetto ai preadolescenti ed agli adolescenti piemontesi che collocavano al primo posto la familiarità e l'appeal sensoriale, seguiti dalla naturalità e dalla salute, dal prezzo e dalla forma fisica. La componente territoriale e culturale del cibo era nei più giovani quasi del tutto assente mentre assume un'importanza rilevante tra la popolazione universitaria. La gerarchia degli attributi della qualità è confermata dalle risposte relative alla domanda sul significato del cibo che è "piacere" per il 35% degli intervistati, "salute" per il 24%, cultura e tradizione di un territorio" per il 19% e "festa e convivialità" per il 13%.

## 5.4 Stili alimentari e significato del cibo

Il questionario chiedeva agli studenti di definire il proprio stile alimentare (Grafico 2).

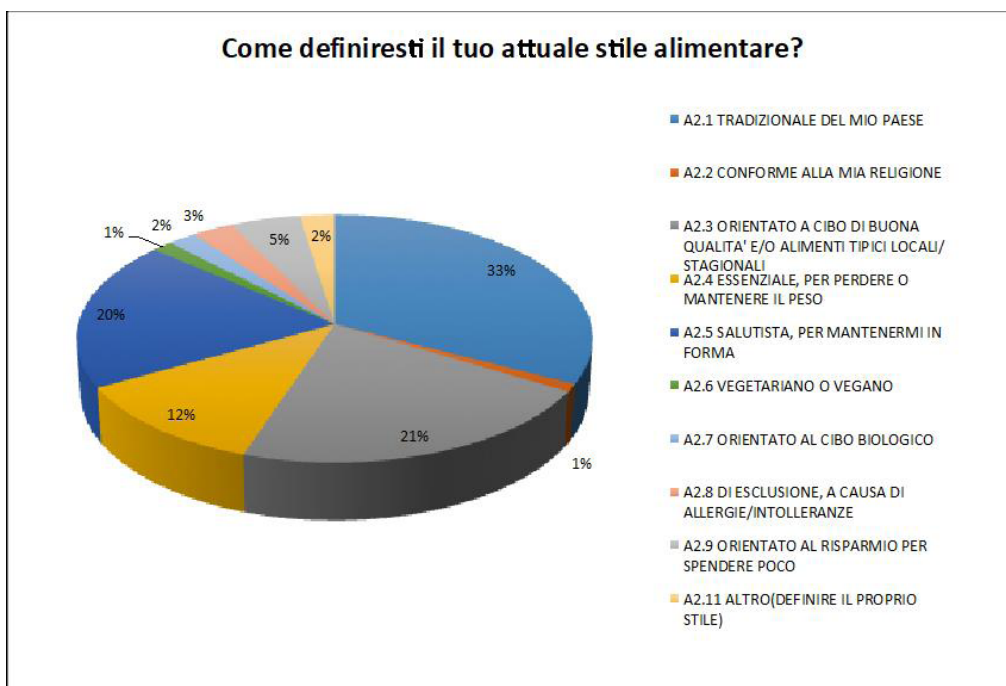


Grafico 2 – Il questionario  
Fonte: nostra ricerca

Un terzo degli intervistati (33%) ha dichiarato di seguire uno stile alimentare tradizionale del proprio paese, quindi principalmente la dieta mediterranea italiana (gli studenti stranieri sottoposti ad indagine sono soltanto 16), un quinto (21%) si orienta verso la qualità alimentare, intesa come stagionalità e tipicità, un quinto (20%) segue una alimentazione salutista e un ulteriore 12% dei rispondenti lo definisce come idoneo a perdere o mantenere il peso. che lo interpreta però in modo più semplicistico, come perdita o mantenimento del peso. Infine, con percentuali che non superano il 5%, vi sono coloro che seguono diete specifiche sulla base di opzioni ideologiche (vegetariani, vegani, biologico), mediche (intolleranze alimentari) o religiose, mostrando come tra la popolazione universitaria siano poco

presenti forme "tribali" orientate al cibo. È interessante notare che solo il 5% degli intervistati dichiara che la sua dieta è orientata al risparmio. Questa percentuale, in una popolazione come quella universitaria che normalmente non lavora e non ha un reddito proprio, può essere interpretata come un riconoscimento dell'importanza della qualità alimentare rispetto al prezzo oppure come bisogno di compliance nei confronti della crescente rilevanza della qualità del cibo e della corretta alimentazione.

Tuttavia la spesa settimanale degli studenti della SME risulta piuttosto bassa e se ciò non stupisce per coloro che vivono in casa, il dato rappresenta invece una sorpresa per quanto riguarda gli studenti fuori sede (Grafico 3).

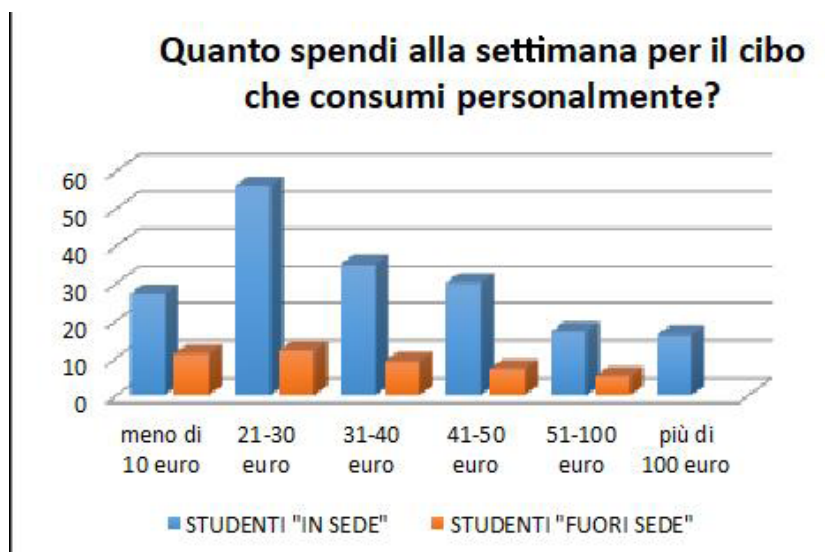


Grafico 3 – La spesa settimanale per il cibo  
Fonte: nostra ricerca

Sia gli studenti in sede sia quelli fuori sede spendono in maggioranza tra i 21 e i 30 euro alla settimana per il cibo e pochissimi studenti fuori sede spende tra il 51 e 100 euro.

Gli stili alimentari che emergono nella popolazione indagata trovano una conferma nelle risposte degli studenti alla domanda riguardante il significato del cibo (Grafico 4).



Grafico 4 – Il significato del cibo  
Fonte: nostra ricerca



Le risposte si orientano su tre parole-chiave: piacere, salute e tradizione.

Per oltre un terzo dei rispondenti (35%) il cibo è riconosciuto come una fonte di piacere, in linea con l'edonismo che caratterizza la società contemporanea, mentre un quarto (24%) considera il cibo come salute o come strumento per mantenere. Infine il 19% considera il cibo come espressione della cultura e della tradizione di un territorio, una prospettiva che sino a qualche decennio fa sarebbe stata letta come tradizionalismo, ma che oggi, grazie agli avvenuti processi di culturalizzazione del cibo e della filiera agro-alimentare, viene letta in termini assai differenti (Fabris, 2010).

Abbastanza elevata la percentuale di coloro che affermano che il cibo è convivialità (13%) ma sicuramente una convivialità che ha come centro il sé e non l'universalismo, dato che sono assai meno coloro che affermano che il cibo è cura e attenzione per gli altri (4%).

## 5.5 Mangiare in università: opinioni a confronto

Come si è visto, una parte del questionario era dedicata alle abitudini alimentari degli studenti che frequentano

gli spazi dell'Università.

Fra gli intervistati solo il 59% mangia in Università durante il periodo di corsi, e tra questi, tre quarti (il 74,3%) lo fanno uno o due volte la settimana e solo un quarto (25,9%) tre o più volte la settimana.

Ma quali sono gli spazi a disposizione per mangiare a Economia e Management? La Scuola di Economia e Management ha una struttura alquanto vasta che si estende su 22600 m2, con 4480 posti in aula su circa 5 piani più 2 seminterrati. Le aree dedicate alla Biblioteca, alle aule studio, alle aule per le lezioni sono piuttosto ampie e si estendono su più livelli. Diverso, invece, il discorso sulla ristorazione. Nel campus sono assenti le mense e vi sono invece due bar, rispettivamente al piano terra dell'edificio storico e nel piano seminterrato del Nuovo Polo Didattico. Il primo bar ha spazi ridotti, donde la scelta di allestirlo con pochi tavolini alti, per una ristorazione fast, da consumarsi in piedi o su sgabelli; alcuni dei tavoli sono, fra l'altro, riservati ai docenti. Il secondo bar possiede un'area ristoro ancor più ridotta, priva di tavoli e sedie, e la maggior parte delle volte, gli studenti si sistemano sugli scalini. Da qui una frequentazione diffusa dei bar, ristoranti, pizzerie o fast-food nell'area circostante l'Università (Grafico 5).

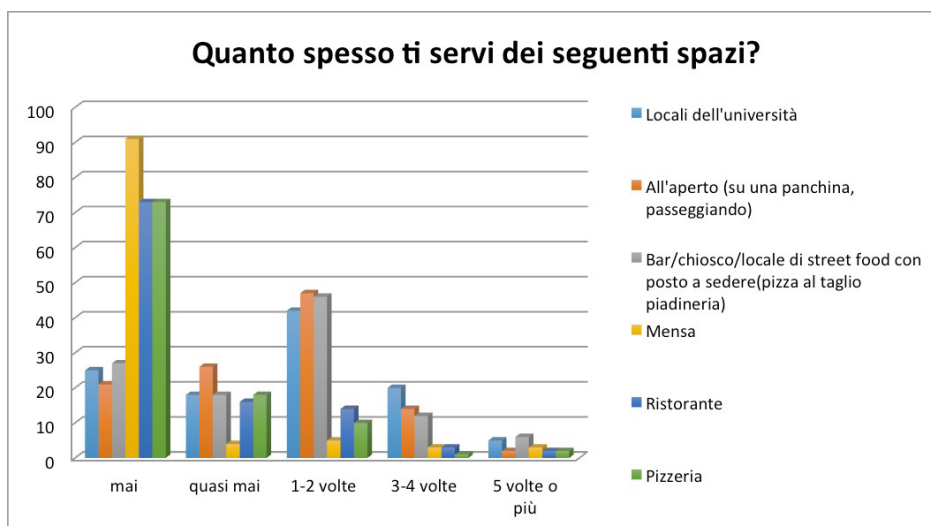


Grafico 5 – La frequentazione degli spazi per mangiare

Fonte: nostra ricerca

Dal grafico emerge come coloro che mangiano con più frequenza in Università (da tre volte in poi alla settimana) attuino strategie time-saving, rimanendo nei locali dell'università e chi invece mangia da una a due volte la settimana lo faccia anche all'aperto oppure nei bar e nei chioschi circostanti.

Qualche studente si avventura sino alla mensa più vicina, che comunque non è raggiungibile a piedi o con i mezzi pubblici in tempi ragionevoli. I locali maggiormente frequentati sono quindi i bar, i chioschi e i locali di street food presso l'università e, tempo permettendo, gli spazi all'aperto.

Per locali dell'università si intendono non solo i bar interni, ma anche gli spazi quali le aule, i corridoi e le aule studio dove viene consumato cibo acquistato o portato da casa.

Il pasto, visto il contesto ad alta densità sociale, viene svolto da oltre la metà degli intervistati (55%) in compagnia.

Nel caso di cibo acquistato o portato da casa da dove viene il cibo degli studenti? (Grafico 6).

Fra quelli che mangiano più volte in università e che non frequentano bar e ristoranti, l'opzione del cibo portato da casa è la più frequente. Molto basse le frequenze dell'uso di distributori di snack e bibite, che non sembrano essere considerati sostitutivi del pasto e vengono visti per lo più come erogatori di cibi per spuntini tra una lezione e l'altra.

A fronte di una situazione che non favorisce la qualità del consumo e dell'esperienza alimentare è stato chiesto agli intervistati di indicare le strategie per migliorare l'offerta di cibo all'interno dell'Università (Grafico 7).

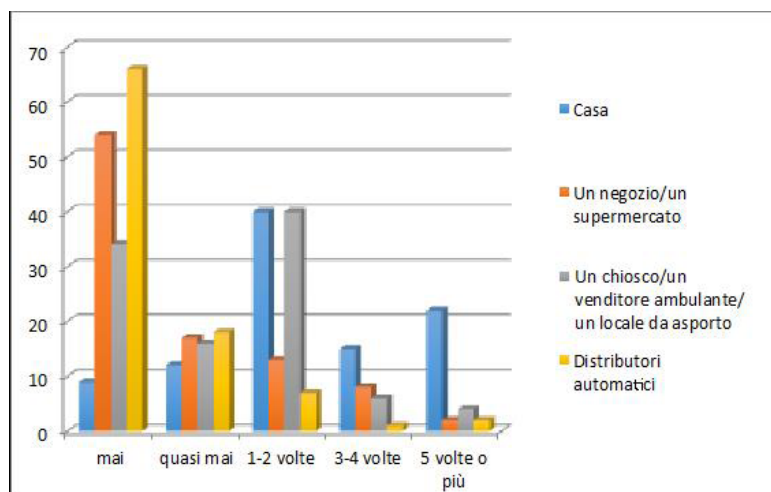


Grafico 6 – La provenienza del cibo degli studenti  
Fonte: nostra ricerca

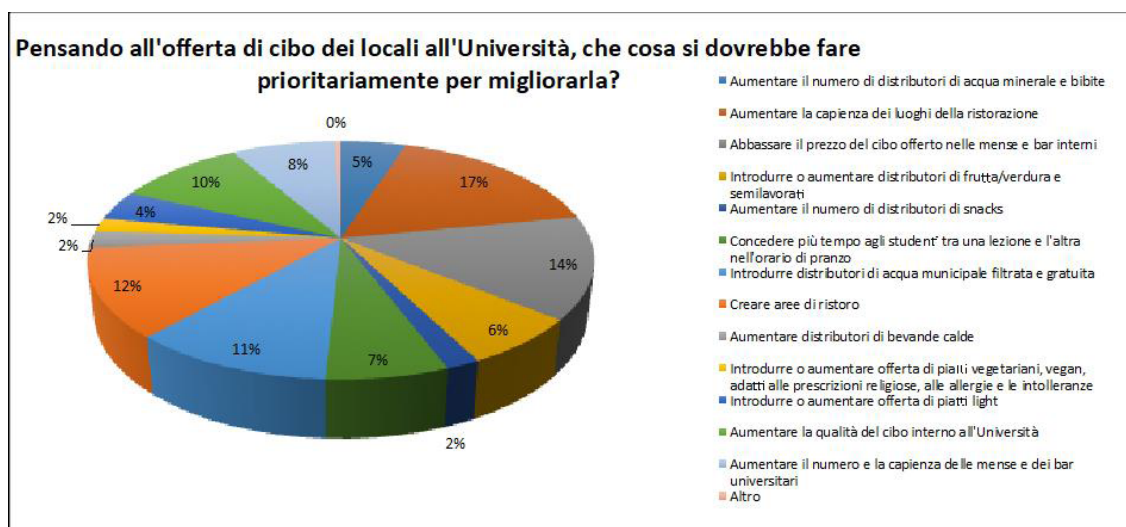


Grafico 7 – Le strategie per migliorare l'offerta di cibo dell'Università  
Fonte: nostra ricerca

Dal grafico si evince che non ci sia una maggioranza schiacciante di un'opzione o un'altra, ma piuttosto una distribuzione abbastanza uniforme dei risultati, indicatore del fatto che, probabilmente, sono diverse le iniziative che dovrebbero essere prese dal campus di Economia e Management. Il problema degli spazi sembra però prioritario: in primo luogo vi è la necessità di aumentare la capienza dei luoghi di ristorazione (17%), e di aumentare il numero e la capienza di mense e bar interni (8%), che si ricollega a quel 12% che chiede di creare nuove aree ristoro in cui consumare il cibo acquistato o portato da casa, dal momento che tali aree sono pressoché inesistenti e gli studenti si adattano a mangiare nei luoghi di studio o di lezione. Un secondo problema percepito dai rispondenti è quello dei prezzi troppo elevati praticati dai bar (14%). Meno stringente sembra il problema del tempo che, tuttavia, interessa un 7% di studenti, che richiedono maggiore tempo tra una lezione e l'altra per mangiare il pasto. Abbastanza elevata (11%), infine, la richiesta di introdurre distributori di acqua municipale filtrata e gratuita.

## Bibliografia

- Denney Wilson E, Baur L.A, 2009, Obesity: A public health concern in Australia', Obesity and Adolescence: A Public Health Concern, pp. 205 - 213
- Fabris, G., 2010. La società post-crescita. Consumi e stili di vita. Milano: Egea.
- Low, J. and Malacrida, C., 2008. Sociology of the body: a reader. Oxford: Oxford University Press.
- Martinengo, M.C., 2012. La qualità alimentare: percezione, conoscenze e comportamenti dei giovanissimi. Micro&Macro Marketing, 3, pp. 427-441.
- Martinengo, M.C., 2013. Preadolescents and adolescents relationship with food. Journal of Nutritional Ecology and Food Research, 1, pp. 45-50.
- Martinengo, M.C., 2016. The importance of food in the individualized society. GeoProgress Journal, 2 (1), pp.9-16.

Niola, M. 2016. Homo dieteticus. Viaggio nelle tribù alimentari. Bologna: Il Mulino.

Petrini, C., 2005. Buono, pulito e giusto. Bra: Slow Food Editore.

Poulain, J.P., 2008. Sociologia dell'alimentazione. Bologna: Il Mulino.

Poulain, J.P., 2009. Sociologie de l'obésité. Paris : PUF.

Riva, F., 2015. Filosofia del cibo. Roma: Castelvecchi.

Scarpellini, E., 2012. A tavola! Gli italiani in 7 pranzi. Bari: Laterza.

Shiva, V., Berrino, F. Patwardhan, B. and Shiva, M., 2018. Cibo e salute. Firenze: Terra Nuova.

Sironi, V. A., Morini, G., 2016, Le declinazioni del cibo. Nutrizione, salute, cultura, Bari: Laterza

Steptoe, A., Pollard, T. M. and Wardle, J., 1995. Development of a Measure of the Motives Underlying the Selection of Food: the Food Choice Questionnaire. Appetite, 25, pp. 96-112.